ズーム
ZOOM JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 21 - juin 2012

Voyage
Hokkaidô, côté table

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

ÉDITO Anniversaire



Avec ce numéro 21, *Zoom Japon* entre dans sa troisième année d'existence. Cela nous permet de faire un petit bilan plutôt positif puisque d'une part nous existons encore et que d'autre part, nous avons réussi le lancement, le mois dernier, de *Zoom Japan* en Grande-Bretagne. Ce n'est pas tant que nous voulons devenir des géants de la presse, mais que nous cherchons à partager notre passion pour le pays du Soleil levant. Pour fêter notre anniversaire et le succès de *Zoom Japan,* nous vous proposons de gagner quelques cadeaux exclusifs provenant de la grande exposition ÔTOMO qui se déroule actuellement à Tôkyô. Pour participer au tirage au sort, il vous suffit de nous donner votre opinion sur Zoom Japon. Pensez aussi à vous abonner.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

20 % **Tel est le pourcentage d'hommes de plus de 50 ans qui n'ont jamais été mariés. Il y a 20 ans, ils étaient à peine 5 %. Ce chiffre inquiétant traduit le phénomène de paupérisation qui gagne la société japonaise. Ne disposant pas d'une position sociale suffisante, de nombreux hommes restent célibataires et sans enfant.**

Couverture : Photo de Jérémie Souteyrat

UN JOUR AU JAPON par Eric Rechsteiner

Le 10 mai 2012, à Kawasaki



© Eric Rechsteiner

Dans notre numéro 16 de décembre 2011, nous vous proposions un voyage au milieu du patrimoine industriel japonais. Un nombre croissant de sociétés proposent en effet des croisières dans la baie de Tôkyô à la découverte des principaux sites industriels. De l'aéroport de Haneda dont la nouvelle piste a été construite sur la mer aux grandes raffineries, les touristes prennent plaisir à voir à la tombée de la nuit des formes étranges et colorées.

POLITIQUE Ishihara prêt à acheter les Senkaku

Les îles Senkaku (Diaoyu en chinois) sont au cœur de tensions entre le Japon et la Chine depuis plusieurs années. Le gouverneur de Tôkyô, nationaliste notoire, a trouvé une solution pour éviter que le gouvernement (qu'il juge faible) ne cède aux Chinois. Il a décidé de les acheter au nom de la ville. En un mois, il a collecté plus de 900 millions de yens.

NATALITÉ De moins en moins de couches pour bébés

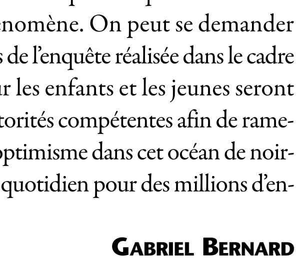
Unicharm, société spécialisée dans la production de couches, révèle que pour la première fois de l'histoire, les ventes de couches pour adultes avaient dépassé celles des couches pour bébés. Une évolution qui souligne non seulement le vieillissement de la population (23,3 % des Japonais ont plus de 65 ans), mais aussi le déficit en termes de natalité.

SOCIÉTÉ Le moral dans les chaussettes

Un sondage réalisé pour le compte du gouvernement montre que les jeunes Japonais ne voient pas la vie en rose.

*L*es jeunes n'ont plus de rêves". C'est avec ce gros titre que le *Yomiuri Shimbun* ouvrait son édition du 4 mai dernier. Le principal quotidien japonais publiait et analysait les résultats d'une enquête réalisée par le gouvernement dans le cadre de son rapport annuel sur les enfants et les jeunes *(Kodomo wakamono hakusho)*. Autant le dire tout de suite, la jeunesse nippone n'a guère le moral. Elle s'inquiète évidemment de son avenir, en particulier dans le domaine de l'emploi, de ses revenus et de sa retraite. 82,9 % des personnes interrogées dans la tranche d'âge 15-29 ans expriment des craintes quant à la possibilité pour elles de trouver un emploi payé décemment. Avec 81,5 % de jeunes inquiets à son sujet, la retraite est la seconde source d'inquiétude après la possibilité de trouver un emploi (79,6 %). Il est vrai que la précarité est devenue une réalité pour bon nombre d'entre eux, y compris parmi ceux qui ont fait des études supérieures. En comparaison avec la situation vécue par leurs parents, celle des diplômés d'aujourd'hui est très préoccupante. Les taux d'embauche sont en chute libre et de nombreux étudiants préfèrent poursuivre leurs études que d'avoir à se lancer sur le marché du travail qui ne leur procurera guère de satisfactions.

Dans l'étude menée par le gouvernement, il est intéressant de noter que le travail n'est plus perçu comme une source d'épanouissement. A la question *"Que recherchez-vous dans le travail ?"*, 63 % des jeunes interrogés répondent *"une source de revenus"*. Ils sont seulement 15 % à répondre *"pour satisfaire mes rêves et mes espoirs"*. Cela tranche aussi radicalement avec la situation qui prévalait dans le passé. Il y a de toute évidence un divorce de plus en plus net entre la jeunesse et la société dans laquelle elle ne trouve pas sa place et qui ne lui permet pas de se projeter dans le futur. Cette incertitude pesante a été sans doute renforcée chez certains par les événements de mars 2011. Le séisme et le tsunami, qui ont endeuillé le nord-est du pays, ont également soulevé de nombreuses interrogations qui n'ont toujours pas trouvé de réponses au niveau politique. La paupérisation de la société japonaise est le plus grand défi à relever. Pour YUASA Makoto, fondateur de l'association Moyai [Les amarres], il est temps de repenser la structure de la société japonaise qui n'a guère évolué en dépit d'une vingtaine de crises restées sans solution. Dans un long entretien accordé à l'hebdomadaire *Dokushojin*, il s'inquiète du manque de réactivité des pouvoirs publics qui ne mesurent pas l'ampleur du phénomène. On peut se demander d'ailleurs si les résultats de l'enquête réalisée dans le cadre du rapport annuel sur les enfants et les jeunes seront décortiqués par les autorités compétentes afin de ramener une petite dose d'optimisme dans cet océan de noirceur que représente le quotidien pour des millions d'entre eux.



DR

Salle de formation pour les nouvelles recrues.

GABRIEL BERNARD



Odaira Namihei

Au marché de Hakodate, les crustacés figurent en bonne place sur les étals. Mais Hokkaidô ne se résume pas seulement aux produits de la mer.

MENU Hokkaidô nous met l'eau à la bouche

Longtemps considérée comme une région extrême, l'île était boudée. Grâce au train, elle est devenue plus accessible.

Au mois d'avril dernier, les médias japonais ont salué la première édition du guide Michelin pour Hokkaidô. L'île du nord, après Tôkyô et le Kansai, était ainsi reconnue pour la qualité de sa nourriture. Quatre restaurants dont un sushi bar ont ainsi reçu la récompense suprême, trois étoiles, de la référence gastronomique dans le monde. Une satisfaction pour les restaurateurs étoilés, mais pas seulement. Cette reconnaissance contribue aussi à renforcer l'image de Hokkaidô auprès du reste de la population japonaise. Pendant des années, l'île n'avait pas une très bonne réputation. Son climat difficile voire hostile dans certaines parties avec la neige, le vent et le froid glacial n'étaient pas de nature à inciter les habitants du "sud" à s'y rendre. Hokkaidô, c'était aussi, comme en témoigne le musée de la prison d'Abashiri, au nord-est de l'île, un lieu où l'on envoyait les individus les moins recommandables du pays. C'était en quelque sorte l'Australie du Japon, la distance en moins. Pour s'y rendre, ce fut pendant des années un peu compliqué. Il fallait aller jusqu'à Aomori, à la pointe nord de Honshû, la principale île de l'archipel, et emprunter un ferry jusqu'à Hakodate. En 1954, le naufrage du ferry Tôya-maru, qui a coûté la vie à plus de 1100 passagers et membres d'équipage, a conduit les autorités à imaginer de construire un tunnel pour relier Honshû à Hokkaidô, permettant aussi de désenclaver la région. Au terme d'une dizaine d'années d'études, les travaux de percement furent entamés en 1964 et aboutirent à l'ouverture en 1988 du tunnel du Seikan. Avec plus de 53 km, dont 23 km sous la mer, il est encore actuellement le plus long tunnel du monde. Au-delà de ce record, il a eu un effet bénéfique sur Hokkaidô qui, d'une certaine façon, s'est rapproché du reste de l'archipel. Il est très facile de s'y rendre en train. De Tôkyô, le shinkansen conduit en trois heures les passagers jusqu'à Aomori d'où ils peuvent prendre un train jusqu'à Hakodate. Désormais, en un peu plus de 5 heures, il est possible de rejoindre Hakodate. Lorsque le train à grande vitesse entrera en service à Hokkaidô, pas avant 2035 tout de même, Sapporo ne sera alors plus qu'à 4 heures de la capitale. Cette révolution ferroviaire a permis de bouleverser le rapport que les Japonais entretiennent avec Hokkaidô. Ils ont ainsi découvert sa richesse naturelle qui ne se résumait finalement pas qu'à la neige. La beauté de ses paysages attire de plus en plus de touristes qui ont aussi appris à apprécier sa cuisine. Disposant de ressources agricoles variées, l'île peut ainsi offrir un large éventail de produits dont la réputation ne cesse de grandir dans le reste du pays. C'est au travers de quelques exemples originaux que nous allons vous le démontrer et vous inciter à vous y rendre.

Hakodate est à moins de cinq heures de Tôkyô

Odaira Namihei

VIN A Tokachi, on rêve de grands crus

Depuis près de 50 ans, Château Ikeda se bâtit une solide réputation dans le domaine de la production de vin.

Lorsqu'on arrive à Ikeda , sur la ligne Nemuro, à 250 km au sud-est de Sapporo, notre attention est attirée par un énorme bâtiment en béton nu qui surplombe la gare. Pour peu que le ciel soit un peu gris, il pourrait faire fantasmer l'amateur de littérature d'horreur. Il ressemble à une immense prison sans fenêtres et le temps d'un instant, on se demande pourquoi on s'est arrêté à cet endroit. On ne se souvient pas que la ville Ikeda soit connue pour sa prison comme d'Abashiri. Sa célébrité, Ikeda la tire de son vignoble et c'est d'ailleurs la raison pour laquelle vous vous y êtes rendu. En sortant de la gare, un petit panneau vous indique que Château Ikeda se trouve à une dizaine de minutes à pied. L'énorme bâtiment gris toujours sur la gauche, et vous finissez par comprendre, en ayant suivi les indications portées sur le plan que celui-ci est, en fait, Château Ikeda. La tourelle en béton que vous aviez pris pour un mirador est, en fait, la reproduction d'une tour de château. En se rapprochant, vous découvrez la seule tache de couleur sur l'immense mur de béton : il s'agit d'une grande porte de bois qui, elle, rappelle bien celle des châteaux forts d'antan. On est donc loin des châteaux du Bordelais, c'est-à-dire des grosses maisons bourgeoises. L'architecte d'Ikeda a dû prendre un dictionnaire illustré et a dessiné un château fort plutôt que Versailles, lequel devait aussi figurer parmi les exemples fournis dans son ouvrage de référence. Cette incongruité architecturale convient néanmoins à ce vignoble improbable situé dans une région où la neige tombe en abondance l'hiver et où il peut aussi faire très froid. Autant on comprend pourquoi la préfecture de Yamanashi, au sud-ouest de Tôkyô, s'est lancée dans la production de vin, autant l'idée de planter des vignes à Hokkaidô semble incongrue au premier abord. *"Pas du tout"*, répond SAITÔ Akihiko, le maître de chai. *"C'est vrai qu'il neige par ici, si le raisin ne pousse pas l'hiver, nous disposons d'un très bon ensoleillement et la terre est excellente"*, ajoute-t-il. L'idée de se lancer dans la production de vin remonte au début des années 1960. A la suite d'un violent séisme qui avait frappé la région et des indemnités versées par le gouvernement japonais, les responsables locaux ont débattu de l'utilisation de cet argent. L'un d'entre eux a suggéré de planter un vignoble et de se lancer dans la production de vin. *"Dans la région, il y avait des producteurs de fromage. Peut-être voulait-il disposer de son propre vin pour l'accompagner"*, se demande tout haut M. SAITÔ. Toujours est-il que les premiers pieds de vigne ont été plantés et qu'en 1963 les premières bouteilles ont été produites. Depuis près de 50 ans, Hokkaidô est devenue un centre de production de vin. Château Ikeda est également un centre de recherche où l'on travaille d'arrache-pied à l'amélioration de ce vin qui n'est évidemment pas encore au niveau des meilleurs crus japonais. A plusieurs reprises, M. SAITÔ s'est rendu en France pour y parfaire ses connaissances afin d'amener son vin vers le haut. *"C'est un travail de longue haleine"*, reconnaît-il. *"Mais cela commence à payer. Nous améliorons notre production et nous nous sommes aussi lancés dans la fabrication de brandy"*. Il est confiant, car petit à petit, *"le vin de Tokachi se fait connaître auprès d'un public plus large. Les Japonais commencent à consommer du vin pendant leurs repas. C'est encore timide, mais la tendance est là. Nous produisons un vin de table très honorable qui peut les satisfaire"*. Dans le vaste hall de Château Ikeda, on voit de nombreux visiteurs qui se font expliquer les spécificités de la production locale. Certains ont déjà deux ou trois bouteilles dans leur panier. Peut-être repartiront-ils avec quelques-unes en plus.



A Château Ikeda, le vin est mis dans des fûts made in France le temps qu'il arrive à maturation.

ODAIRA NAMIHEI

CURIOSITÉ

Il est frais mon poisson ! Il est frais !!!

Pour prendre la mesure de l'incroyable diversité de la production agricole de Hokkaidô et des saveurs proposées, rien ne vaut d'aller faire un petit tour dans un des nombreux marchés de l'île. Parmi eux, certains sont célèbres au-delà des frontières régionales. Celui de Hakodate figure parmi les plus fameux. Situé à proximité de la gare, il a été créé en 1945. Les paysans de la région venaient en train jusqu'à Hakodate pour y vendre leur production. C'est la raison pour laquelle il se trouve encore près de la gare. Après une vaine tentative de le transférer à un autre endroit à la fin des années 1950, il a retrouvé sa place initiale pour ne plus en bouger. On trouve évidemment toutes sortes de produits sur ce marché. Mais la spécialité de la région, le calamar, bénéficie d'un traîtement de faveur. Au milieu du marché trône d'ailleurs une sculpture de plus de trois mètres qui rend hommage à cette créature a fait la notoriété de la cité portuaire. Sapporo a aussi son marché du matin (*asa-ichi*). Comme à Hakodate, il ouvre ses portes très tôt le matin, aux alentours de 5 heures. Plus récent, il a été créé en 1970, il n'en est pas moins devenu une institution dans la principale ville de l'île. C'est le lieu où les restaurateurs, en particulier ceux spécialisés dans les sushi, viennent s'approvisionner. C'est d'ailleurs intéressant d'assister aux discussions entre vendeurs et acheteurs qui se font dans un jargon incompréhensible. L'intérêt de cet endroit comme à Hakodate ou encore à Abashiri, c'est de permettre aux visiteurs de goûter aux produits frais. On trouve de nombreux restaurants dans ces marchés qui servent d'excellents repas pour des prix modiques. C'est dans ces lieux que l'on découvre le vrai goût de Hokkaidô.

O. N.





Aux marchés du matin de Hakodate (à gauche) ou d'Abashiri (à droite), c'est l'occasion de goûter les produits frais à des prix modiques.

BIÈRE Du producteur au consommateur

A quelques kilomètres de Sapporo, le petit port d'Otaru retrouve des couleurs grâce à un brasseur venu d'Allemagne.

Otaru est aujourd'hui un petit port comme les autres. Pourtant, jusque dans les années 1940, il a été le poumon économique de la région. Il devait son importance au trafic commercial qu'il assurait avec l'île de Sakhaline. Sous contrôle japonais depuis la moitié du XIXème siècle, Sakhaline est revenue dans le giron russe à la fin de la Seconde Guerre mondiale, faisant tomber dans l'oubli Otaru. Les entrepôts construits il y a plus de 100 ans et implantés le long d'un petit canal rappellent ce passé florissant. C'est d'ailleurs dans l'un de ces bâtiments que s'est installé Johannes Braun. Cet Allemand de 44 ans vit au Japon depuis près de 20 ans. Il s'est installé à Otaru après avoir été recruté pour diriger une brasserie de bière. *"Je travaillais en Ecosse dans une distillerie de whisky lorsqu'un chasseur de tête m'a proposé d'aller travailler au Japon"*, se souvient-il. *"J'avais une expérience conséquente dans le domaine de la bière. D'une part, ma famille gère une brasserie en Allemagne depuis le XVIIème siècle et j'ai étudié puis travaillé dans ce domaine pendant de longues années"*.

L'assouplissement de la loi sur l'établissement de micro-brasseries a été l'élément déclencheur de cette aventure particulière. En 1994, dans un marché de la bière dominé par les grandes sociétés Kirin, Asahi et Sapporo, les autorités ont décidé de libéraliser le secteur, en autorisant la création de petites structures dans l'archipel. Cela répondait à la fois à une demande, mais aussi à la nécessité de relancer un secteur en crise. Après des années de croissance constante, la consommation de bière est en chute libre depuis deux décennies. Une tendance qui s'explique notamment par la stratégie même des grandes entreprises du secteur qui ont peu à peu détourné l'attention du public de la vraie bière. *"Ils produisent des boissons qui ressemblent à de la bière, mais qui n'en est pas vraiment. Dès lors, il ne faut pas s'étonner si les chiffres de consommation ne sont pas bons"*, commente avec un petit sourire le *braumeister* (maître brasseur) d'Otaru Beer. Visiblement, Johannes Braun est heureux d'être à Otaru. Ses chiffres à lui sont bons. *"Nous enregistrons une progression de 10 % par an"*, complète-t-il. Les affaires vont tellement bien qu'il a ouvert une seconde unité de production à quelques kilomètres de là dans la ville de Zenibako. *"Nous y produisons 2 millions de litres par an en plus des 150 000 litres que nous réalisons à Otaru"*. Quand on lui demande comment il explique sa réussite, il répond de façon laconique : *"Je produis de la bière"*.





Parmi les bières produites par Johannes Braun, la Pilsner connaît un certain succès.

Johannes Braun a posé comme condition à son embauche l'idée de produire une bière organique, 100 % naturelle et non filtrée. *"Les grandes sociétés japonaises filtrent et ne proposent en définitive que très peu de variétés de bières. Elles sont quatre à dominer le marché, mais elles ne produisent que deux sortes de bière. Je me suis dit que je pourrai réussir mon pari, en offrant à la clientèle différents types de bière"*, explique le *braumeister*. On peut donc boire de la Dunkel (de couleur sombre), Pilsner (blonde et limpide) ou encore Weiss (blanche) sans oublier des bières produites en fonction des saisons. Le seul bémol dans cette belle aventure, c'est la difficulté d'exporter sa bière. *"Du fait qu'elle soit 100 % organique, elle ne voyage pas très bien et ne supporterait surtout pas le mode de distribution actuel qui suppose de longues périodes de stockage"*, souligne-t-il. Mais Johannes Braun n'en a cure. *"Si la bière ne peut pas aller au consommateur, c'est le consommateur qui vient à elle"*, dit-il. L'entrepôt Sôko No. 1 où est implantée l'unité de production a été aménagé en un immense bar à bière digne de ses homologues en Allemagne. Le décor y est allemand, la musique y est allemande et la nourriture en grande partie aussi. *"Les gens adorent"*, confie le maître brasseur. Au milieu de ce lieu qui évoque désormais plus la Bavière que le Japon, trône une salle de brassage en cuivre qu'il a importée d'Allemagne. Du producteur au consommateur sans intermédiaire. La qualité de l'eau à Otaru et la levure dont il assure lui-même la production contribuent à donner à cette bière un goût original. Aujourd'hui, des milliers de personnes font spécialement le déplacement à Otaru pour la déguster, redonnant par la même occasion un peu de lustre à la cité portuaire.



PLAISIR Royce', la Rolls du chocolat

Installée dans les environs de Sapporo, cette entreprise connaît un succès grandissant auprès des amateurs de cacao.

Hokkaidô, c'est du poisson, des crustacés, des coquillages, des *râmen* (celles de Sapporo et d'Asahikawa sont réputées), éventuellement du fromage (le fameux camembert de Hokkaidô dans sa boîte en fer) et c'est tout. Voilà grosso modo l'inventaire que l'on peut dresser de la production alimentaire de l'île. C'est du moins la liste qu'un Japonais lambda proposerait si on l'interrogeait à ce sujet. Pourtant cette liste n'est pas complète. Il y a évidemment plein d'autres produits agricoles (comme le vin) qui prennent de l'importance et contribuent à la notoriété de cette région, mais il y a surtout un produit tout à fait inattendu qui connaît un succès grandissant dans l'archipel, mais aussi et peut-être surtout à l'étranger, c'est le chocolat. Hokkaidô est en train de devenir une petite Suisse grâce à un chocolatier nommé Royce'. La première fois que l'on entend prononcer ce nom, on se dit immédiatement qu'il s'agit d'une entreprise étrangère implantée sur place afin de satisfaire les gourmands régionaux. Royce' ne sonne pas très japonais. *"En fait, il s'agit du prénom du fondateur lorsqu'on le lit à l'envers"*, explique IMAI Akiko, chargée des relations publiques de l'entreprise. C'est en effet YAMAZAKI Yasuhiro (à l'envers rohisu) qui a fondé l'entreprise en 1983 dans les environs de Sapporo. *"A l'époque, personne ne produisait de chocolat au lait à Hokkaidô alors que la région était très célèbre pour son lait"*, rappelle IMAI Akiko. Celui qui allait devenir son patron avait quitté son emploi dans une entreprise de machine-outils et cherchait une idée pour se lancer dans les affaires. C'est alors que l'envie de se lancer dans la production de chocolat est née dans sa tête.

Il créa son premier atelier qui faisait moins de 200 mètres carrés. *"Je me souviens que je faisais tout à la main. Je n'avais pas les moyens de me payer une machine. Mes seuls instruments étaient composés d'un matériel de cuisine standard. Je produisais alors une tablette en forme de vache. Elle avait un certain succès auprès des touristes"*, se souvient YAMAZAKI Yasuhiro. Puis il se lança dans la production de chocolat *nama* (une ganache faite avec de la crème fraîche). C'est encore aujourd'hui l'un des produits phares de la marque Royce'. *"Cela représente environ 50 % de nos ventes"*, confie IMAI Akiko.



"Nous profitons de la qualité des produits laitiers de Hokkaidô, mais pas seulement. Depuis quelques années, nous utilisons les pommes de terre", poursuit la jeune femme avec un sourire, en voyant l'étonnement se dessiner sur le visage de son interlocuteur qui a bien du mal à associer ce tubercule avec du chocolat.

L'innovation est pourtant au cœur du succès de l'entreprise Royce'. En l'occurrence, le chocolatier a créé des chips à base de pomme de terre recouvertes de chocolat sur une de ses faces. Royce' fait appel à une entreprise locale pour ce qui est de la production des chips avant d'assurer l'enrobage puis le conditionnement. Les gens en sont dingues. Dans la boutique installée dans l'usine d'Ishikari Futomi, à une trentaine de minutes du centre de Sapporo, les boîtes et les sachets de chips au chocolat se vendent comme des petits pains. *"De nombreux touristes de passage à Hokkaidô font le déplacement jusqu'ici pour en acheter. C'est le signe que nous disposons d'un bon produit"*, ajoute la jeune femme.

Quand elle évoque des touristes de passage, elle ne parle pas seulement des Japonais, elle fait aussi allusion à une clientèle étrangère de plus en plus nombreuse et de plus en plus accro au chocolat *made in Hokkaidô*. Royce' en fait d'ailleurs un argument de vente. Ces dernières années, l'île a fait beaucoup d'efforts en direction de l'étranger, en particulier l'Asie, pour attirer des visiteurs. Une campagne de sensibilisation qui a très bien fonctionné et sur laquelle Royce' s'est aussi indirectement appuyée. L'entreprise a multiplié ses investissements en Asie pour créer des points de vente. Singapour, en 2001, a été suivi par Hong Kong, la Thaïlande, la Malaisie, Les Philippines, Brunei, l'Indonésie, Taiwan et fin 2011 la Russie. Ce succès rapide à la fois au Japon et en Asie s'explique par l'originalité des produits proposés, mais surtout par la qualité des matières premières. *"Le lait de Hokkaidô est formidable. Nous n'utilisons que du lait issu de fermes où le bétail est nourri sans produits chimiques"*, insiste IMAI Akiko. Cela donne aux produits utilisés un goût et une texture qu'on ne retrouve nulle part ailleurs. C'est la raison pour laquelle YAMAZAKI Yasuhiro se montre confiant sur l'avenir de son entreprise. Il est persuadé que le goût venu de Hokkaidô est en mesure de conquérir le reste du monde.

O. N.



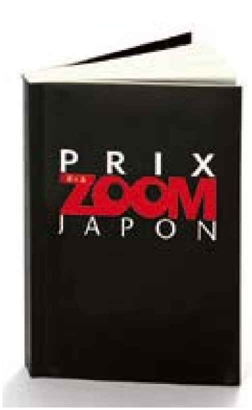




Dans son usine d'Ishikari Futomi, Royce' produit notamment des chips de pomme de terre au chocolat (à gauche), ses fameux chocolats nama à base de crème fraîche produite à Hokkaidô (au centre) et une vingtaine d'autres produits qui bénéficient d'un traitement particulier et manuel au niveau du conditionnement.

ÉVÉNEMENT Il n'est pas trop tard pour bien faire

Depuis la publication dans notre précédent numéro de notre appel à participer à la deuxième édition du prix Zoom Japon, nous avons reçu de nombreuses candidatures. Si vous êtes intéressé, il n'est pas trop tard pour le faire. Mais il ne vous reste plus que 15 jours pour agir. Divisé en deux catégories : littérature et manga, le prix Zoom Japon vise notamment à mettre en valeur le travail des éditeurs et des traducteurs qui depuis des années se démènent pour assurer la diffusion de la culture japonaise en France. Pour décerner cette récompense qui sera annoncée chaque année au début du printemps, *Zoom Japon* invite ses lecteurs à faire partie du jury. Si vous êtes amateur de lecture, si vous aimez le Japon, si vous êtes prêt à lire beaucoup au cours des prochains mois et si vous avez envie de partager votre passion avec d'autres personnes, n'hésitez pas à faire acte de candidature pour participer à la remise du deuxième prix Zoom Japon au printemps 2013. Pour y participer, rien de plus simple, il vous suffit de nous adresser avant le 15 juin par courriel une lettre de motivation avec vos goûts en matière de lecture et vos coordonnées à :
prix@zoomjapon.info



EXPO-LIVRE Jizô, histoire graphique d'une divinité



A l'occasion de la sortie du très bel ouvrage de Jean-Marc Forax portant sur cette divinité que l'on croise un peu partout au Japon, la Galerie Talmart (22 rue du Cloître Saint-Merri 75004 Paris) expose jusqu'au 7 juillet les travaux que l'artiste a réalisés pour ce livre. On y retrouve toute la diversité et toute la poésie qui accompagnent les représentations de cette divinité qui *"incarne la compassion agissante"*.

Jizô, divinité japonaise de Jean-Marc Forax, texte de François Lachaud, éd. Talmart, 15 €

CINÉ-CLUB Artistes contestataires

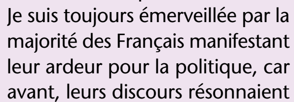
En marge de l'exposition consacrée à la jeunesse rebelle japonaise, nous vous convions à la projection d'un documentaire inédit de Linda Hoaglund consacré aux artistes nippons qui se sont engagés dans leurs œuvres contre le traité de sécurité nippo-américain. *Anpo : Art x War* est un témoignage passionnant et très documenté sur le Japon contemporain. Le 9 juin à 11 h.

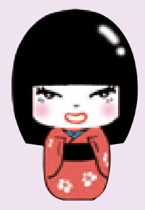
57 bis, rue de Babylone 75007 Paris
www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Devenir une citoyenne normale

Je rêvais de vivre en France comme les Français, sans chercher à connaître les droits qu'ils avaient et que je n'aurais pas. A mon arrivée, je connaissais peu de chose sur cette société, à tel point que Chirac était de gauche dans ma tête. Etant étudiante "étrangère" qui vivait avec de l'argent économisé au Japon, tout me paraissait normal, tandis que je n'avais pas de sécurité sociale ou le droit de travailler. Avec mon entrée à la fac, j'ai eu le droit à quelques heures de travail. J'étais heureuse de débuter dans la vie. Lorsque j'ai payé pour la première fois mes impôts, j'étais très fière de me considérer comme une adulte. Après mon mariage, j'ai trouvé un vrai emploi qui m'a permis de devenir salariée et j'ai eu droit aux tickets resto ! Ça y est, je vis comme les Français et désormais je peux me plaindre de mon pouvoir d'achat ou des services publics.





Je suis toujours émerveillée par la majorité des Français manifestant leur ardeur pour la politique, car avant, leurs discours résonnaient comme des bruits dans mes oreilles. Aujourd'hui je les suis assez attentivement et m'y mêle même. J'admire que, dans ce pays, on se sente ainsi lié à la politique comparé au Japon où la majorité des gens s'en désintéresse. Beaucoup disent "*Malgré le changement de dirigeant, rien ne changera*" et ils ne manifestent guère. En effet, le chef du gouvernement a changé 7 fois en 10 ans mais la société reste toujours ancrée dans la crise. Je ne sais moi-même plus quel parti j'aimerais soutenir...alors qu'en France je sais pour qui je souhaite voter sauf que je n'ai pas de droit de vote. Oui, je vis comme les Français, mais je ressens une certaine distance avec ce pays lors des élections. Pour y remédier, suis-je prête à renoncer à ma nationalité ? C'est une question fondamentale. En tout cas, si l'Etat m'autorise à participer au moins aux élections municipales, je ne m'y rendrai pas en tant que Japonaise et ne réclamerai ni sushis dans toutes les cantines ni qu'on se déchausse dans les lieux publics. En définitive, je rêve de vivre comme une citoyenne "normale".



SHOW Kentarô le renversant

Du 14 au 16 juin, la Maison de la culture du Japon à Paris accueille l'un des humoristes les plus en vue de l'archipel.

KOBAYASHI Kentarô, un nom qui ne dit pas grand chose au public français. Au Japon, cet humoriste de 39 ans qui en fait 20 est une star. Depuis plus quinze ans, il fait rire des millions de personnes. Il se distingue par sa capacité à changer de voix, sa technique de mime et ses tours de magie. Il est sensible à la richesse de la langue et intègre dans ses sketches des jeux de mots, des rimes, des textes de chansons qu'il compose lui-même. *"Comme la syntaxe japonaise met le verbe à la fin de la phrase, c'est très facile de trouver des chutes à la fin d'une histoire. Cela diffère d'autres langues comme le français par exemple. Par ailleurs, au Japon, le fait qu'il y ait peu de diversité en termes de religions ou même d'ethnicité puisqu'il y a, en définitive, peu d'étrangers dans l'archipel, cela permet de trouver assez facilement un terrain de compréhension sur lequel les gens se retrouvent quand il s'agit de rire"*, explique-t-il lorsqu'on lui demande s'il existe des spécificités à l'humour japonais. De toute évidence, il a trouvé son public qui apprécie sa capacité à créer des situations parfois burlesques. Depuis ses débuts, lorsqu'il était encore à l'université, il appartenait à un club au sein duquel il travaillait des sketches et faisait du *manzaï* (duo comique), ce qui l'a amené à créer Rahmens avec son comparse KATAGIRI Jin. Les sketches de Rahmens décrivent souvent la vie normale de personnages "anormaux" et sont réputés pour leur forte théâtralité. Il finit par faire de la télévision, en s'occupant d'une émission qui lui vaut d'être récompensé. En 2012, il a décidé de travailler en solo, en reprenant le titre d'un de ses spectacles précédents *Potsunen*, expression qui décrit la situation d'une personne seule. Créé à Yokohama en mai, *Postunen 2012 P* est *"surtout fondé sur des expressions corporelles. Il y a très peu de textes. Je tiens aussi à jouer avec de la vidéo, en mettant en place des situations au cours desquelles le personnage doit réagir à des images projetées. C'est un peu la synthèse de tout ce que j'ai pu faire jusqu'à présent"*, raconte le comédien qui se dit très excité par l'idée de jouer devant un public français. *"J'ai choisi la lettre "P" comme nom pour ce spectacle, car elle rassemble plusieurs éléments sur lesquels je vais m'appuyer. P pour Play (jeu), Photo, Pictures (images) ou Prestidigitation"*, ajoute-t-il. Et nous, on ne demande qu'à en rire.



Odaira Namihei

KOBAYASHI Kentarô prêt à tout pour nous faire rire.

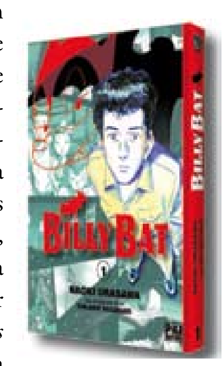
ODAIRA NAMIHEI

RÉFÉRENCE

**POTSUNEN 2012 P Spectacle de KOBAYASHI Kentarô. Du jeudi 14 au samedi 16 juin à 20 h et samedi 16 juin à 15 h. Tarif : 15 € (12 € tarif réduit). Réservation : 01 44 37 95 95
101 bis, quai Branly 75015 Paris - www.mcjp.fr**

JAPAN EXPO Quel plateau !

Chaque année, à l'approche du premier week-end du mois de juillet, on se demande ce que la Japan Expo va nous réserver comme bonne surprise pour qu'une nouvelle fois elle soit en mesure de battre un nouveau record de fréquentation. Pour sa treizième édition, le premier festival de la culture populaire japonaise dans le monde s'est une nouvelle fois surpassé, en nous promettant quelques invités de choix et en nous annonçant quelques événements qui susciteront l'adhésion d'un public avide de s'offrir quatre journées de rêve. Si l'on ne devait se contenter que de l'invité d'honneur de cette édition 2012, cela suffirait déjà à combler le plus difficile des festivaliers. URASAWA Naoki, excusez du peu, est en effet la grande star annoncée. L'auteur de *Monster, 20th Century Boys* et de l'excellent *Billy Bat* fera l'objet d'une grande exposition au cours de laquelle il sera possible de découvrir les grandes étapes de sa brillante carrière. Nul doute que sa simple présence devrait susciter un gros buzz. Mais si le *manga seinen* ne vous branche pas, rassurez-vous. Japan Expo n'a pas dit son dernier mot. Pour preuve les Japan Fashion Days qui feront plaisir aux amateurs de *kawaii*. La présence de Kyary Pamyu Pamyu, digne représentante de la mode en provenance directe de Harajuku ne laissera personne indifférent. Vous l'aurez compris, Japan Expo 2012 entend bien vous faire regretter de ne pas vous y rendre. Du 5 au 8 juillet au Parc des expositions de Paris-Nord. Pensez à réserver vos places dès maintenant (www.japan-expo.com)



O. N.

JEUNESSE **Une belle légende de samouraïs**

L'éditeur Nobi Nobi ! publie une excellente adaptation d'un conte de Lafcadio Hearn. A mettre dans toutes les mains.

Dans notre premier numéro de *Zoom Japon,* en juin 2010, nous avions consacré un article à Nobi Nobi !, toute jeune maison d'édition qui nous semblait prometteuse. Force est de constater qu'elle a tenu toutes ses promesses et que les ouvrages publiés au cours des 24 derniers mois lui ont permis de se bâtir une solide réputation de sérieux et de grande qualité. Et ce n'était pas gagné d'avance dans un secteur — le livre pour la jeunesse — qui est très concurrentiel et exigeant. Mais de publication en publication, elle nous prouve qu'elle maîtrise parfaitement son sujet et qu'il est franchement rare d'être déçu par ses choix éditoriaux. *Hôichi, la légende des samouraïs disparus* en est une brillante illustration. Cet ouvrage qui s'adresse à un public à partir de 7 ans est le fruit du travail exceptionnel d'écriture de FUNAKI Hiroshi et du non moins formidable travail graphique signé SAITÔ Yoshimi. Les deux hommes se sont attaqués à l'adaptation d'une nouvelle de Lafcadio Hearn. L'écrivain d'origine irlandaise, qui a pris la nationalité japonaise et un patronyme nippon KOIZUMI Yakumo, est très connu pour ses histoires de fantômes réunies dans le receuil *Kwaidan*. Le récit sélectionné par les deux hommes se fonde sur un fait historique, la bataille de Dan-no-ura au cours de laquelle les clans des Heike et des Genji s'affrontèrent violemment, provoquant la mort de milliers d'hommes dont le jeune empereur Antoku. Cet affrontement, un jeune musicien aveugle du nom de Hôichi, est capable de le raconter en musique d'une si belle manière qu'il en devient très célèbre. Originaire de la même région où eut lieu la bataille, le jeune garçon est fermement invité par un samouraï à se rendre dans un palais voisin pour interpréter le fameux poème des Heike qui raconte les violents combats entre les deux clans. La cour devant laquelle il est appelé à chanter, en s'accompagnant de son instrument, le biwa, est bien étrange et un peu effrayante. L'histoire est très bien découpée et les magnifiques illustrations de SAITÔ Yoshimi suscitent le plaisir chez le lecteur (quel que soit son âge). Un travail d'orfèvre dont on ne se lasse pas de la première à dernière page. *Hôichi, la légende des samouraïs disparus* procure un vrai plaisir de lecture. On salue aussi le soin apporté à l'impression qui accentue encore le sentiment de satisfaction. Bref, un excellent cadeau à faire à un enfant en cette fin d'année scolaire. **O. N.**

RÉFÉRENCE

HÔICHI, LA LÉGENDE DES SAMOURAÏS DISPARUS
de FUNAKI Hiroshi et SAITÔ Yoshimi, trad. par Anne Mallevay, éd. Nobi Nobi !, 14,50 € - www.nobi-nobi.fr

CINÉMA **Le film du semestre**

Avec *Saya Zamurai,* MATSUMOTO Hitoshi signe sa meilleure réalisation dans laquelle il démontre l'étendue de son talent.

Avec un peu de chance, lorsque vous lirez ces quelques lignes, le film *Saya Zamurai* de MATSUMOTO Hitoshi sera encore à l'affiche dans un cinéma. Sinon il faudra attendre sa sortie en DVD. Perdu au milieu de sorties plus médiatisées, et à quelques jours du début du festival de Cannes, ce long métrage n'a pas eu la reconnaissance qu'il aurait dû avoir. Même *Zoom Japon* n'a pas été suffisamment attentif. Nous aurions dû y faire plus attention et en parler dans notre précédente édition. Quoi qu'il en soit, *Saya Zamurai* est un film comme on en voit rarement. Son scénario singulier ne manque pas d'intérêt. L'histoire de NOMI Kanjurô, un samouraï obligé de fuir parce qu'il a décidé de ne plus servir son seigneur, est finalement arrêté alors qu'il était poursuivi par des chasseurs de prime pour le moins bizarres. Accompagné par sa petite fille qui exige de lui de se comporter comme un guerrier digne de ce nom, l'homme est condamné à se donner la mort s'il ne parvient pas à faire sourire le fils du seigneur qui l'a arrêté. Tout au long du film, on voit Kanjurô qui va tenter toutes sortes de tours pour éviter d'avoir à se faire *seppuku* (suicide rituel par éventration). Comme il avait réussi à le faire brillamment avec son film *Dai Nipponjin* (2007) dans lequel il revisitait le film de monstres, MATSUMOTO parvient avec *Saya Zamurai* à donner son interprétation du film de samouraï, élément du cinéma japonais. Une perle rare. **O. N.**

RÉFÉRENCE

SAYA ZAMURAI (2011) de MATSUMOTO Hitoshi avec NOMI Takaaki, KUMADA Sea. 103 mn. VOSTF.



UNE MAISON POUR TOUS

みんなの家



Le 11 mars 2011, la côte nord-est du Japon a été frappé par un très violent séisme suivi quelques minutes plus tard par un tsunami qui a dévasté villes et villages, faisant des milliers de victimes et des dégâts collossaux. Après avoir concentré les efforts sur le relogement des sinistrés qui ont désormais un toit au-dessus de leur tête, il est apparu indispensable de leur fournir un lieu où ils pourraient se retrouver pour éviter de rester isolés les uns des autres. Répondant à ce besoin manifeste, Kishin no kai, une association d'architectes créée par Itô Toyô, Yamamoto Riken, Naitô Hiroshi, Kuma Kengo et Sejima Kazuyo, a décidé de bâtir une première Maison pour tous - Minna no ie à Sendai. Elle a été inaugurée à l'automne 2011. Une seconde maison est prévue à Rikuzen Takata. Pour l'achever, Kishin no kai, a besoin de notre soutien. Zoom Japon s'associe à leur démarche et lance auprès de ses lecteurs un appel aux dons pour réunir les 50 000 euros nécessaires à la construction de cette maison commune.

AIDONS-LES À CONSTRUIRE UNE MAISON POUR TOUS

Les fonds récoltés par l'intermédiaire de l'association Japonaide seront versés à Kishin no kai qui les utilisera pour achever le projet de Rikuzen Takata.

Je souhaite aider à la construction de la **Maison pour tous - Minna no ie** à Rikuzen Takata en donnant la somme de :

☐ 5 euros ☐ 10 euros ☐ 20 euros ☐ 30 euros ☐ 50 euros ☐ Autre : ___________________

Chèque à rédiger à l'ordre de *ass. Japonaide* à envoyer à :

ZOOM JAPON

Zoom Japon - Opération Maison pour tous
12 rue de Nancy, 75010 Paris

EXPOSITION La jeunesse rebelle s'invite à Paris

Du 12 juin au 21 juillet, Espace Japon s'intéresse à la contestation qui a secoué le pays pendant plus de deux décennies.



Juin 1960, les jeunes manifestent à proximité du Parlement contre le renouvellement du traité nippo-américain.

Le 15 mai dernier, le Japon célébrait le quarantième anniversaire du retour d'Okinawa sous la souveraineté pleine et entière du Japon. L'événement est passé inaperçu en France où l'on était concentré sur la passation des pouvoirs entre Nicolas Sarkozy et le nouveau président François Hollande. Dans l'archipel, cette célébration a donné lieu à des discours bien sûr, mais aussi à quelques manifestations, notamment de la part de ceux qui dénoncent la présence massive de bases américaines à Okinawa (75 % du territoire). Parmi les personnes rassemblées, on en comptait de nombreuses avec des cheveux blancs. Aujourd'hui âgés de 60 à 70 ans, ces manifestants exprimaient déjà leur colère à la fin des années 1950 contre le renouvellement du traité de sécurité nippo-américain. A l'époque, les jeunes Japonais, que les Américains avaient baptisés les "enfants de la démocratie", commençaient à se rebeller contre l'omniprésence des Etats-Unis qui imposaient, malgré la fin de l'occupation en avril 1952, sa volonté à un gouvernement nippon incapable de dire non. Dirigé par KISHI, un ancien criminel de guerre de classe A jamais condamné, il était complètement inféodé à Washington. Une situation intolérable aux yeux de la jeunesse qui à partir de 1957 va commencer à se mobiliser. Le photographe MITOME Tadao était lui aussi étudiant à cette époque. En 1958, il est inscrit à l'université Nippon, à Tôkyô, où il étudie justement la photographie. Au milieu de l'agitation, ce jeune homme tenté par le photo-reportage va suivre les nombreuses manifestations qui vont se multiplier tout au long des mois suivants pour aboutir au printemps 1960 à des face-à-face imposants entre manifestants et forces de l'ordre autour du Parlement appelé à voter le renouvellement du traité de sécurité. S'appuyant sur ces témoignages photographiques de première main, Espace Japon organise une exposition qui revient sur cette période de forte agitation dans l'archipel. Les manifestations n'ont pas empêché les députés de la majorité d'entériner le texte voulu par KISHI, mais elles ont conduit à une prise de conscience dans tout le pays sur la nécessité de changer les choses. La jeunesse japonaise, qui fut rejointe un peu partout dans le monde par d'autres jeunes en révolte contre le système, s'est ainsi rebellée, rejetant le mode de fonctionnement des universités, critiquant la guerre du Vietnam et entretenant un fort sentiment anti-américain lié en grande partie à la présence de bases sur le territoire japonais. Il y aura, on le sait, une radicalisation de certains mouvements qui aboutira à la création de groupes violents comme l'Armée rouge japonaise. L'exposition ne revient pas sur ces groupes radicaux, mais sur les motivations qui ont conduit tous ces gens dans la rue. En plus des photographies de MITOME Tadao, Espace Japon propose des documents originaux et des témoignages inédits d'acteurs de l'époque qui permettent de mieux saisir leurs motivations. Cinquante ans plus tard, on sent que leur flamme ne s'est pas éteinte et on comprend pourquoi ils sont encore dans la rue pour exprimer leur colère contre la présence américaine.

GABRIEL BERNARD

PRATIQUE

1957-1972 LA JEUNESSE JAPONAISE EN EBULLITION
du 12 juin au 21 juillet 2012
Espace Japon 12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél. 01 47 00 77 47 - www.espacejapon.com

LANGUE Quelques sons pour se faire l'oreille

Le japonais est une langue facile à prononcer. Cela n'empêche pas quelques singularités incontournables.

Pour un apprenant comme Pipo, la langue japonaise a ceci de bien qu'elle ne pose pas de gros problèmes de prononciation. Les cinq sons de voyelles sont invariables et ne se combinent pas entre eux pour en donner de nouveaux. Les sons de consonnes sont certes un peu plus nombreux, mais ne sont pas davantage soumis à d'énigmatiques assemblages tels que se le permettent nombre de langues européennes. Une seule véritable règle régit la prononciation en japonais : c'est une langue syllabique et chaque syllabe se prononce presque toujours indépendamment des autres. Presque toujours, parce qu'il y a le fameux "petit つ", ce caractère discret et pourtant très fréquent qui indique, tel le soupir sur la partition du musicien, qu'il faut retenir son souffle entre les deux signes qu'il sépare :

やっと納豆食ったよ。
Yatto nattô kutta yo.
J'ai enfin mangé du nattô.

Hormis ce cas bien précis, les syllabes du japonais ne s'altèrent pas les unes au contact des autres et ont ainsi une prononciation figée qui ne requiert aucune gymnastique particulière de nos zygomatiques et autres muscles de la bouche. Il y a toutefois quelques points à ne pas négliger. On nous dit par exemple que les Japonais, détenteurs on ne peut plus légitimes de la prononciation juste (n'en déplaise aux puristes qui s'insurgent contre les accaparements linguistiques de tous bords), ne font pas la différence entre le "r" et le "l" et qu'ils assimilent la prononciation du premier à celle du second. Notre oreille musicale nous dit, quant à elle, que ceci est à nuancer et que ce dernier son, toujours transcrit par un "r", ne se claque pas autant que le "l" du français. Le truc, c'est de placer la langue juste derrière les incisives, et pour s'entraîner rien de tel qu'un verbe à la forme potentielle et ses "r" en cascade :

忘れられるもんなら、忘れたい。
Wasurerareru mon nara, wasuretai.
Si je pouvais, j'aimerais oublier.

Le débutant qui découvre le syllabaire japonais doit par ailleurs s'attarder quelque peu sur la prononciation du "h", car selon la voyelle qu'il précède il ne se prononce pas exactement de la même façon. Pour a, i, e, o, il s'aspire comme on le fait en anglais avec *to have* par exemple. Mais devant un u, il se rapproche du "f", sans pour autant être aussi marqué qu'en français, et la transcription en alphabet latin fait d'ailleurs préférer "fu" à "hu". Pour une prononciation des plus fidèles, un professeur me disait joliment qu'il suffisait de s'imaginer souffler légèrement sur une bougie, de cette façon délicate et brève que l'on a d'éteindre la flamme...

母はフランスと日本のハーフです。
Haha wa furansu to nihon no hâfu desu.
Ma mère est franco-japonaise.

PIERRE FERRAGUT

PRATIQUE

LE MOT DU MOIS する (susuru) : siroter, renifler

麺をすする音を立てて食べるのは日本人だけですか。

Men o susuru oto o tatete taberu no wa nihonjin dake desu ka.

Quand ils mangent des nouilles, les Japonais sont-ils les seuls à faire du bruit en les aspirant?

PIPO AU JAPON

Soupe aux nouilles









Les petits plaisirs de Ryôko

SEKIGUCHI Ryôko a de nombreuses passions. Elle aime la littérature qu'elle traduit avantageusement en français ou en japonais. Elle ne manque pas d'intérêt pour le manga dont ses traductions ont permis de faire connaître quelques grands noms. Elle adore la cuisine et elle nous en fait profiter de plusieurs manières. Cette fille de cuisinière est depuis un an en résidence à La Cocotte, haut lieu de la gastronomie littéraire. Située dans le 11ème arrondissement de Paris, cette "librairie du goût" accueille régulièrement des rencontres entre l'écrivain japonais et des maîtres de la cuisine pour des échanges passionnants. Elle édite également des livrets (dont le tirage est malheureusement limité à 500 exemplaires) qui contiennent des textes de grands écrivains japonais et traduits par Ryôko. De petits trésors qui mettent souvent l'eau à la bouche. La traductrice aurait pu se contenter de cela, mais elle a décidé de poursuivre dans la même voie avec la publication, en mars 2012, de deux ouvrages *L'Astringent* et *Manger fantôme* aux éditions Argol. Le premier est tout à fait passionnant, car il entraîne le lecteur dans un voyage au cœur de la langue japonaise avec ses différentes définitions de l'astringence. L'auteur a, en plus, eu l'excellente idée de publier à la fin de l'ouvrage quelques recettes.



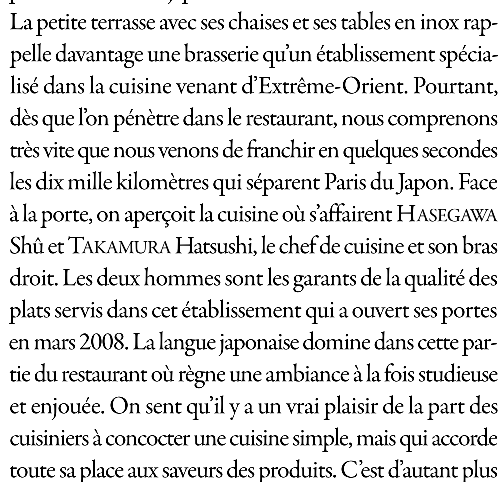
SEKIGUCHI Ryôko, *L'Astringent*, éd. Argol, 12,50 €

RESTAURANT Sushi Marché, comme si on y était

C'est sans doute l'une des meilleures adresses de Paris pour ce qui est du poisson cru. Une qualité et un service irréprochables.

Il y a des restaurants qui au niveau de la décoration font japonais, du moins répondent à l'idée que nous nous faisons d'un restaurant japonais. Malheureusement, il arrive que nous soyons déçus par ce qui arrive dans notre assiette. On s'aperçoit alors que le Japon est très loin et qu'une fois de plus le vieil adage selon lequel l'habit ne fait pas le moine est toujours valable. A première vue, hormis les kanji (caractères chinois) plutôt discrets qui figurent sur la devanture, Sushi Marché ne ressemble pas à un restaurant japonais. La petite terrasse avec ses chaises et ses tables en inox rappelle davantage une brasserie qu'un établissement spécialisé dans la cuisine venant d'Extrême-Orient. Pourtant, dès que l'on pénètre dans le restaurant, nous comprenons très vite que nous venons de franchir en quelques secondes les dix mille kilomètres qui séparent Paris du Japon. Face à la porte, on aperçoit la cuisine où s'affairent HASEGAWA Shû et TAKAMURA Hatsushi, le chef de cuisine et son bras droit. Les deux hommes sont les garants de la qualité des plats servis dans cet établissement qui a ouvert ses portes en mars 2008. La langue japonaise domine dans cette partie du restaurant où règne une ambiance à la fois studieuse et enjouée. On sent qu'il y a un vrai plaisir de la part des cuisiniers à concocter une cuisine simple, mais qui accorde toute sa place aux saveurs des produits. C'est d'autant plus important que ces produits sont de toute première fraîcheur. Comme son nom l'indique, Sushi Marché fait dans la qualité. C'est le crédo de YAGI Yukiharu, son patron qui dirige également Sushi Gourmet (1 rue de l'Assomption, 75016 Paris, Tél. 01 45 27 09 02) depuis décembre 2000. *"La fraîcheur du poisson, c'est ce qui fait toute la différence"*, expliquait un jour un grand chef japonais. *"Vous pouvez être le meilleur dans la découpe du poisson, si vous ne travaillez pas une matière première de qualité, ça ne vous servira à rien"*, ajoutait-il. Vous l'aurez compris chez Sushi Marché, c'est le poisson qui domine les débats. La clientèle nombreuse (il convient de réserver) ne s'y trompe pas et les deux grandes spécialités du restaurant — le chirashi royal (22 € le midi, 27 € le soir) et le sushi royal (21 € et 26 €) — témoignent de l'engouement que le poisson frais suscite chez les clients. Pour la plupart, ce sont des habitués qui apprécient la qualité. A tel point qu'ils sont nombreux à venir en acheter pour les emporter chez eux. M. YAGI voudrait d'ailleurs répondre à cette demande, en créant un service spécialisé dans la vente à emporter. Mais attention toujours avec le même souci de qualité.

GABRIEL BERNARD



Un petit air de Japon, rue Mirabeau

TAKACHI Yoshiyuki

PRATIQUE

SUSHI MARCHÉ 20 rue Mirabeau, 75016 Paris
Tél. 01 42 88 11 49 - Fermé le dimanche.
Ouvert de 12 h à 14 h 30 et 19 h à 22 h 30.

LA RECETTE DE HATSUSHI, chef de Sushi Marché

Tempura no moriawase (Assortiment de tempura)

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)


Takachi Yoshiyuki

8 crevettes, 8 tranches de poisson à chair blanche, 1 demi petit poivron,1 demi aubergine, 1 demi courgette, 1 quart de broccoli, 4 champignons Shiitake.

1 jaune d'œuf
100g de farine
15 cl d'eau très froide

Pour la sauce Tentsuyu
40 cl de dashi
10 cl de sake
8 cl de mirin
10 cl de shôyu concentré
Un peu de sucre
1 pincée de katsuobushi (copeau de bonite séchée)
Radis noir râpé, gingembre râpé

PRÉPARATION DE LA SAUCE

1 - Mélanger le dashi, le saké, le mirin, le shôyu et le sucre. **2** - Faire chauffer. A ébullition, ajouter le katsuobushi et éteindre le feu. Attendre quelques minutes et filtrer le tout. **3** - Après avoir râpé le radis noir et le gingembre, faire une petite pyramide avec le radis noir en pressant pour retirer l'eau. **4** - Ajouter au-dessus un peu de gingembre râpé dans la proportion de 2 parts de gingembre pour 8 parts de radis noir. **5** - Dresser sur le bord de l'assiette dans laquelle seront déposés les tempura.

PRÉPARATION DE LA TEMPURA

1 - Dépiauter les crevettes et ôter le filet noir des entrailles. Couper le bout de la queue, en pressant pour s'assurer qu'il n'y a plus d'eau. Ouvrir dans sa longueur la crevette en deux parties sur sa partie ventrale. **2** - Débiter les tranches de légumes en rondelles ou en lanières de 5mm. **3** - Pour la pâte à frire, bien mélanger le jaune d'œuf aux 15 cl d'eau très froide. Ajouter la farine et mélanger le tout modérément. Pour améliorer le goût, vous pouvez ajouter un peu de fécule de dent-de-chien (katakuriko) en vente dans toutes les épiceries japonaises. **4** - S'assurer qu'il n'y a plus d'eau dans les ingrédients et les déposer sur un papier absorbant. Mettre les ingrédients dans la pâte. **5** - Dans une poêle profonde, verser l'huile (arachide ou tournesol). Chauffer à 180°. Pour vous assurer de la température adéquate, il vous suffit de plonger un peu de pâte dans la poêle. Si la pâte n'atteint pas le fond et reste au milieu, la température est la bonne. **6** - Laisser frire légèrement les ingrédients bien enrobés de pâte un par un dans la poêle dont l'huile est à 180°. Lorsque les ingrédients remontent à la surface, égoutter. **7** - Replonger dans la friture et retourner l'ingrédient de façon à ce quil ne roussisse pas trop. **8** - Une fois l'ingrédient frit, bien égoutter de façon à ce que les différents ingrédients ne se collent pas les uns aux autres. **9** - Dresser les tempuras de crevettes et de légumes dans une assiette au fond de laquelle vous déposerez une serviette en papier.

Conseil : Ne pas mettre dans la poêle trop d'ingrédients à la fois, car cela ferait baisser la température.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

A l'ombre de l'immense grand arbre qu'est la Tôkyô Sky Tree.

DÉCOUVERTE **Le Tôkyô nouveau est arrivé**

Tôkyô la capitale voudrait bien faire un peu d'ombre à sa voisine Kyôto qui monopolise trop l'attention des touristes.

Le 22 mai dernier, une page s'est tournée dans l'histoire de la capitale japonaise, ouvrant même un nouveau chapitre. La raison de ce bouleversement s'appelle Tôkyô Sky Tree, une immense tour de 634 mètres implantée non loin des rives de la Sumida dont l'écrivain NAGAI Kafû a fait le thème d'un de ses romans publié au début du siècle dernier. L'ouverture au public de ce nouvel édifice participe d'un vaste rééquilibrage de la ville qui, depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, a davantage regardé vers l'ouest qu'en direction de l'est, c'est-à-dire de Shitamachi, la ville basse, où se concentraient les artisans et les divertissements populaires. Pendant plusieurs décennies, en particulier à partir de 1959, le phare de la capitale s'appelait la tour de Tôkyô. Ressemblant à la tour Eiffel, elle était le symbole de la reconstruction du pays et de sa sortie de l'"après-guerre". L'acier qui la compose est celui que les entreprises sidérurgiques nippones avaient produit en surplus pour fabriquer les chars destinés à l'armée américaine pendant la guerre de Corée (1950-1953). Tour de communication, la tour de Tôkyô a facilité l'avènement de la télévision. Elle a surtout accompagné le développement des quartiers ouest de la ville, lesquels sont devenus les hauts lieux de la consommation, voire de la contestation comme Shinjuku. Dans

la littérature contemporaine des quarante dernières années, les écrivains ont plutôt concentré leur intérêt sur le Tôkyô devenu un des symboles de la mondialisation avec ses boutiques chics et les problèmes qui découlent de cette tendance à la surconsommation. Une littérature en complet décalage avec celle d'un KAWABATA Yasunari qui était bien ancrée dans la partie orientale de la capitale comme Asakusa.

La tour de Tôkyô ne va pas disparaître avec l'inauguration de Tôkyô Sky Tree, mais il est évident que tous les regards se tournent vers cette grande tige de 634 mètres qui est avant tout, elle aussi, une tour de communication. Il ne s'agit plus d'émettre des signaux analogiques, mais des signaux numériques. Le Japon a basculé complètement, en juillet 2011, dans l'ère numérique. Il était indispensable de disposer d'un relais de haute taille pour faciliter la propagation des ondes, critère que ne remplissait plus la tour de Tôkyô. Depuis le lancement des travaux de construction de Tôkyô Sky Tree en 2008, les habitants de la capitale ont commencé à redécouvrir les charmes de cette partie de la ville qu'ils avaient négligée pendant tant d'années. Dans les anciens ateliers, de jeunes créateurs sont venus s'installer, fuyant les prix astronomiques pratiqués plus à l'ouest. Des cafés qu'on dirait branchés en France ont ouvert leurs portes, attirant une clientèle en quête de différence, parce que lassée des chaînes américaines standardisées. Dans ces nouveaux lieux, on discute, on vient écouter de jeunes musiciens et on veut respirer un autre air.

L'architecte NISHIZAWA Ryûe, qui a cofondé l'agence SANAA avec SEJIMA Kazuyo, justifie le déménagement de ses bureaux à Tatsumi, quartier au sud-est de la capitale, par l'absence de spectacles de *rakugo* (monologue humoristique dont la tradition remonte au XVIIème siècle) à Shibuya ou Ebisu alors qu'on en trouve beaucoup à l'est de la ville. Cela peut paraître anecdotique, mais cela illustre parfaitement l'état d'esprit qui règne actuellement à Tôkyô.

Dès lors, on comprend pourquoi toute cette partie de la ville est associée à ce que de nombreux médias présentent comme Shin-Tôkyô, le "nouveau Tôkyô".


Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

L'Asakusa Bunka Kankô Center conçu par KUMA Kengo

Tôkyô Sky Tree est bien évidemment le point de référence. En choisissant de donner à la nouvelle tour ce nom, les promoteurs du projet ont évidemment fait un choix symbolique très fort. Le ciel (*sky*) et l'arbre (*tree*) incarnent très bien l'esprit actuel et on ne s'étonne pas de voir de plus en plus de personnes se rendre dans cette partie de la ville comme s'ils voulaient s'imprégner encore davantage de cette atmosphère de changement chargée d'espoirs nouveaux. Shitamachi est en train de retrouver des couleurs dans le sens d'un véritable retour à la vie. Des deux côtés de la Sumida qui retrouve ainsi une place importante dans le paysage de Tôkyô, les quartiers de la ville basse font peau neuve. De Ryôgoku à Mukôjima sur la rive gauche, en passant par Asakusa sur la rive droite, les endroits inattendus, parfois méconnus, ne manquent pas. Asakusa en est un bon exemple. Connu de la plupart des touristes pour son imposante Porte du tonnerre (Kaminari-mon) et son célèbre Sensô-ji, temple bouddhiste le plus ancien de la ville sans oublier la Nakamise-dôri, ruelle qui mène au temple avec ses dizaines d'étals proposant toutes sortes de babioles, Asakusa se tourne vers le futur, comme en témoigne l'Asakusa Bunka Kankô Center [Centre touristique et culturel d'Asakusa]. Il a ouvert ses portes le 20 avril 2012. Situé juste en face de la Porte du tonnerre, ce bâtiment signé par le génial architecte KUMA Kengo illustre une nouvelle audace d'un quartier plus habitué à un certain conformisme et sans grandes ambitions. Le nouveau centre est là pour caractériser le changement qui est en train de s'opérer. C'est, qui plus est, un lieu d'information. Il est intéressant de noter que l'espace d'exposition situé au sixième étage propose jusqu'au 1er juillet une présentation assez détaillée du projet Tôkyô Sky Tree. Au même étage, la terrasse permet d'avoir une très belle vue sur la nouvelle tour. Avis aux photographes amateurs. Un autre endroit offrant un joli point de vue sur elle est le Parc de la Sumida [Sumida kôen]. Ils sont nombreux à y venir observer le nouveau point de repère de la capitale.

Mais la partie orientale de la ville n'est pas le seul lieu où l'on inaugure de nouveaux bâtiments. Le 26 avril, moins d'une semaine après l'ouverture de l'Asakusa Bunka Kankô Center, était inauguré le Shibuya Hikarie. Cet édifice implanté à la sortie est de la gare de Shibuya est avant tout un nouveau temple de la consommation visant principalement "les femmes actives". On finit par vous dire : "A l'ouest, rien de nouveau" et vous conseiller de tourner la tête vers l'est.

GABRIEL BERNARD

S'Y RENDRE

TÔKYÔ SKY TREE est accessible de plusieurs manières. Le plus simple est de descendre à la station Tôkyô Sky Tree, la plus proche de la tour. Il y a aussi la possibilité de descendre à Asakusa (ligne Ginza du métro de Tôkyô) pour une balade à pied d'une quinzaine de minutes.

Tôkyô Sky Tree - Mode d'emploi

Galerie panoramique - Etages 445 ~ 450

Quatre ascenseurs emmènent jusqu'à la plateforme panoramique en 50 secondes.

Navette

Deux ascenseurs emmènent jusqu'à la galerie panoramique en 30 secondes.

Plateforme panoramique - Etages 340 ~ 350

Premier point d'observation. A l'étage 350, se trouve la billeterie pour la galerie plus haut.

Navette

Quatre ascenseurs emmènent jusqu'à la plateforme panoramique en 50 secondes.

4ème étage - Sortie

C'est l'étage où s'arrêtent les navettes. On y trouve aussi la boutique The Skytree Shop.

3ème étage - Entrée

La billeterie et le comptoir d'information se trouvent à cet étage pour les visiteurs ordinaires.

Rez-de-chaussée - Entrée des groupes

C'est le point de passage obligé pour les groupes. Une billeterie spéciale les y attend.

634 m



450 m
Accueil : 900 personnes

350 m
Accueil : 2000 personnes

Souvenirs

Comme tout monument qui se respecte la Tôkyô Sky Tree dispose d'une boutique (4ème étage) où l'on trouve toutes sortes de cadeaux. De la bouteille d'eau en forme de tour (400 yens) à la poupée Sorakara (2415 yens le petit modèle), en passant par les incontournables mugs (1200 yens pièce) ou les gâteaux du fameux pâtissier allemand Karl Juchheim (1050 yens), vous trouverez des dizaines de produits à tous les prix.



Tôkyô Solamachi

Le vaste centre commercial au pied de Tôkyô Sky Tree. On y trouve des centaines de magasins, restaurants ou cafés. A l'Azumacho Café, on peut boire le célèbre Tôkyô Cider (250 yens) dans sa bouteille spéciale.

Tôkyô Sky Tree - Informations pratiques

Ouvert tous les jours de 8 h à 22 h
Plateforme panoramique : 2000 yens (12-17 ans 1500 yens, 6-11 ans 900 yens, 4-5 ans 600 yens)
Galerie panoramique : 1000 yens (800 yens, 500 yens, 300 yens)
Jusqu'au 10 juillet 2012 sur réservation uniquement
www.tokyo-skytree.jp/en - Tél. : 0570 - 55 - 0634

EXPOSITION Uemura Shôen, reine du Nihonga

Une très belle exposition au musée des arts Shôhaku à Nara rend hommage à la talentueuse peintre méconnue en France.

La peinture de style japonais (*Nihonga*) ne bénéficie pas en France de la notoriété dont elle dispose au Japon. C'est bien normal, mais il est dommage que l'on accorde peu d'attention à ce genre qui permet de saisir certaines subtilités de l'âme japonaise. Parmi les peintres les plus connus du *Nihonga* figure Uemura Shôen. Cette artiste a travaillé pendant des années à peaufiner son style, en prenant notamment comme modèles des femmes dont elle a souligné la beauté avec force de détails. L'exposition organisée au musée des arts Shôhaku à Nara s'intéresse principalement aux années 1912-1926, plus connues au Japon sous le nom d'ère Taishô. Cette période fut très importante dans la carrière de l'artiste qui renforça son style à un moment où les influences occidentales se faisaient particulièrement sentir, y compris dans la peinture. Jusqu'au 8 juillet. A ne pas manquer si vous vous trouvez à Nara.

Odaira Namihei



DR

Tenue de printemps, Uemura Shôen

PRATIQUE

SHÔHAKU ART MUSEUM
2-1-4 Tomigaoka, Nara, 631-0004.
Tél. 0742-41-6666
De 10 h à 17 h (fermé le lundi). 1000 yens.
Ligne Kinetsu Nara, arrêt Gakuen ekimae.

RESTAURANT Des udon et des soba pas comme les autres

Au moment où le Japon s'engageait dans la guerre contre la Russie en 1904 ouvrait près de l'université de Waseda ce restaurant où l'on peut déguster un *Karê Nanban* [Curry des barbares du sud]. Il s'agit de nouilles (soba ou udon) préparées dans un bouillon au curry.

SANCHÔAN
62 Babashita-chô, Shinjuku-ku, Tôkyô 162-0045
Tel. : 03-3203-6218 - 11 h-15 h (fermé le jeudi).

SHOPPING Rapporter un peu de Japon chez soi

Le design japonais vous fait rêver. Les bols, tasses et autres vaisselles vous ont séduit. Les magasins J. disposent d'une sélection de produits qui répondront sans doute à vos envies. Toutefois, sachez que tous ces objets ne sont pas donnés, mais que vous en aurez pour votre argent.

J.
4-12-10 Jingû-mae, Shibuya-ku, Tokyo
www.j-period.com

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
ZOOM JAPON
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Pierre Ferragut, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Ritsuko Koga, Elodie Brisson , Yoshié Takano, Rié Tanaka, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Kanda Graphisme (maquette).
Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.
Responsable de la publication : Dan Béraud



16
名古屋・新大阪 方面
for Nagoya, Shin-osaka
17
Le Japon vu du train
Claude Leblanc
GUIDE
ZOOM JAPON
Claude LEBLANC
en rencontre / dédicace
chez komikku
le samedi 23 juin
de 15h à 17h !
Un rendez-vous avec l'histoire
Un carnet de rail pour parcourir le Japon en dehors des sentiers battus, et découvrir son histoire, son cinéma, sa littérature. 29 itinéraires !
Sortie le 23 juin. En vente chez komikku !
61, rue des Petits-Champs,
Paris 1er - M Pyramides
☎ : 01 40 20 93 44 - www.komikku.fr
komikku



Deux illustratrices de haut vol
en dédicace chez komikku !
EIN LEE
Princesse Pivoine
Le Secret de la grue blanche
La Princesse au bol enchanté
SHIITAKE
Kaguya, princesse au clair de lune
Yôsei, dans le secret des fées
Samedi 30 juin
de 15h à 18h
Dimanche 1er juillet
de 17h à 19h
Princesse
La Princesse au bol enchanté
Yôsei
www.nobi-nobi.fr
komikku
MANGA, JAPON & BENTÔ ATTITUDE
61, rue des Petits-Champs,
Paris 1er - M Pyramides
☎ : 01 40 20 93 44 - www.komikku.fr



[REC]
PAR L'AUTEUR DE DUDS HUNT, RESET ET MANHOLE
PROPHECY
TWEETEZ, COMMENTEZ, PARTAGEZ... ASSASSINEZ
LE POLAR GRAPHIQUE DE L'ANNÉE.
Tetsuya TSUTSUI en dédicace exceptionnelle
chez komikku le vendredi 06 juillet
de 18h30 à 19h30 !!!
20
61, rue des Petits-Champs,
Paris 1er - M Pyramides
☎ : 01 40 20 93 44 - www.komikku.fr
komikku
MANGA, JAPON & BENTÔ ATTITUDE